Garland

G24 SERIES GAS COUNTER EQUIPMENT & G20 SERIES STOCK POT RANGES

Installation, Operation and Maintenance Manual

This manual is updated as new information and models are released. Visit our website for the latest manual.

Model G20-SP
(stock pot not included)

Manitowoc

IMPORTANT INFORMATION

WARNING:

This product contains chemicals known to the state of california to cause cancer and/or birth defects or other reproductive harm. Installation and servicing of this product could expose you to airborne particles of glass wool/ceramic fibers. Inhalation of airborne particles of glass wool/ceramic fibers is known to the state of california to cause cancer. Operation of this product could expose you to carbon monoxide if not adjusted properly. Inhalation of carbon monoxide is known to the state of california to cause birth defects or other reproductive harm.

Keep appliance area free and clear of combustibles.

FOR YOUR SAFETY:

DO NOT STORE OR USE GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE VAPORS OR LIQUIDS IN THE VICINITY OF THIS OR ANY OTHER APPLIANCE

WARNING:

IMPROPER INSTALLATION, ADJUSTMENT, ALTERATION, SERVICE OR MAINTENANCE CAN CAUSE PROPERTY DAMAGE, INJURY, OR DEATH. READ THE INSTALLATION, OPERATING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS THOROUGHLY BEFORE INSTALLING OR SERVICING THIS EQUIPMENT

PLEASE READ ALL SECTIONS OF THIS MANUAL AND RETAIN FOR FUTURE REFERENCE.

THIS PRODUCT HAS BEEN CERTIFIED AS COMMERCIAL COOKING EQUIPMENT AND MUST BE INSTALLED BY PROFESSIONAL PERSONNEL AS SPECIFIED.

IN THE COMMONWEALTH OF MASSACHUSETTS THIS PRODUCT MUST BE INSTALLED BY A LICENSED PLUMBER OR GAS FITTER. APPROVAL NUMBER: G-1-07-05-28

For Your Safety:
Post in a prominent location, instructions to be followed in the event the user smells gas. This information shall be obtained by consulting your local gas supplier.

Users are cautioned that maintenance and repairs must be performed by a Garland authorized service agent using genuine Garland replacement parts. Garland will have no obligation with respect to any product that has been improperly installed, adjusted, operated or not maintained in accordance with national and local codes or installation instructions provided with the product, or any product that has its serial number defaced, obliterated or removed, or which has been modified or repaired using unauthorized parts or by unauthorized service agents.
For a list of authorized service agents, please refer to the Garland web site at http://www.garland-group.com.
The information contained herein, (including design and parts specifications), may be superseded and is subject to change without notice.

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT INFORMATION 2

SPECIFICATIONS, G24 SERIES GRIDDLES 4

INTRODUCTION 5

Rating Plate 5

INSTALLATION 5

General Information 5

Clearances 6

Gas Connections 6

Inlet Manifold Size 6

Leg Installation 7

Installation of Banking Plates 7

Installing Equipment on Counter Stands 7

OPERARATION 8

Hot Plate – Model G24-15H 8

G24 Griddles 8

G20-SP and G20-SPH Stock Pot Range 8

Lighting Standing Pilots - All Models 9

FLAME SIZE CHART – ALL MODELS 10

CLEANING AND MAINTENANCE 10

Exterior 10

Top Sections 11

Griddle Top 11

Open Top 11

Stock Pot Ranges 11

SPECIFICATIONS, G24 SERIES GRIDDLES

G24 Series Gas Counter Units Engineering Data

Input Chart Natural & Propane Gas				Griddle Production Capacities					
Model	Description	Controls	BTU/HR	Meat Patties 3 Oz. (85 g) 350° F (177°C)		Fried Eggs 300°F(149°C) Pancakes 4" Dia. (102mm)		Minute Steaks 4oz(112g) 350° F (177° C)	
				Per Load	Hourly	Per Load	Hourly	Per Load	Hourly
G24-24G	24" (610mm) Griddle	2 Hi-lo Valves	66,500	33	165	27	540	27	135
G24-24GTHX		2 Thermostats	60,000						
G24-36G	36" (914mm) Griddle	3 Hi-lo Valves	100,000	50	250	40	800	40	200
G24-36GTHX		3 Thermostats	90,000						
G24-18G	48" (1219mm) Griddle	4 Hi-lo Valves	133,000	67	335	53	1060	53	265
G24-48GTHX		4 Thermostats	120,000						
G24-60G	60" (1524mm) Griddle	5 Hi-lo Valves	166,500	83	415	67	1340	67	335
G24-60GTHX		5 Thermostats	150,000						
G24-72G	72" (1829mm) Griddle	6 Hi-lo Valves	200,000	100	500	80	1600	80	400
G24-72GTHX		6 Thermostats	180,000						
G24-15H	Hot Plate	2 Valves	29,000	Not Applicable					
G20-SP/SPH	20" (508mm) Wide Stock Pot	1 Infinite Valve	60,000						

Installation Notes

Gas Pressure Required				Combustible Wall Clearances: In (mm)		
Supply Operating Pressures		Manifold Operating Pressures		Sides	Back	Base
Natural	Propane	Natural	Propane	6(152)	6(152)	Non-combustible
7" WC (17.5 mbar)	11" WC (27.5mbar)	4" WC (10 mbar)	10" WC (24mbar)	**NOTE:** Installation clearance reductions are applicable only where local codes permit		
Note: For use with Natural & L.P Gas only						

Ratings shown are for natural gas installations up to 2000 feet (610m) above sea level. BTU input ratings must be de-rated for high altitude installations. Specify altitude of product if over 2000 feet (610m)

Optional CS 24 Series Stands

Floor Stands: Heavy-duty stands of open design with seamless welded square tube legs. Black finish Storage shelf supplied with stands up to 36" (1914mm) wide. Working height of all units on stands 35-1 /2" (902mm) Stand widths available in 15" (381 mm), 24" (610mm), 30" (762mm), 36" (914mm), 48" (1219 mm), 60" (1524mm) and 72" (1829mm). Example for G24-36G griddle. Specify CS24-36 stand.

NOTE:
- Many local codes exist, and it is the responsibility of the Owner and the Installer to comply with those codes.
- Garland reserves the right to change or improve our specifications without notification.
- These appliances are intended for commercial use by professionally trained personnel.

INTRODUCTION

Rating Plate

When corresponding with the factory or your local authorized factory service center regarding service problems or replacement parts, be sure to refer to the particular unit by the correct model number (including the prefix and suffix letters and numbers) and the warranty serial number. The rating plate affixed to the unit contains this information.

The rating plate is visible by removing the lower front panel on the G22 Series, the drip tray on the G24 Series or the valve panel on the G20 Series.

We suggest installation, maintenance and repairs should be performed by your local authorized service agency listed in your information manual pamphlet.

In the event you have any questions concerning the installation, use, care or service of the product, write or call our Product Service Department.

This product must be installed by professional personnel as specified. Garland/U.S. Range products are not approved or authorized for home or residential use, but are intended for commercial applications only. Garland / U.S. Range will not provide service, warranty, maintenance or support of any kind other than in commercial applications.

INSTALLATION

General Information

1. Damage check: check carton or crate for possible damage incurred in shipping. After carefully uncrating, check for "concealed" damage. Report any damage immediately to your carrier.
2. Carefully remove unit from carton or crate. Burner tie wires and other packing material should be removed from units. On stainless steel and brushed units, the protective material covering the stainless steel should be removed immediately after the unit is installed.
3. Remove valve panels, top grates or fry tank and place in a safe area to prevent damage.
4. Should it be necessary to remove the steel griddle plate on units equipped with griddle thermostat, the griddle thermostat bulb and capillary must first be withdrawn from the bulb shield assembly, located on the underside of the griddle plate. This can be accomplished with the griddle front raised and supported by the griddle prop located on the underside of the griddle plate. Loosen the four pal nuts securing the bulb shield assembly to the griddle plate and withdraw the griddle thermostat bulb.
5. When a griddle plate is being installed on units equipped with griddle thermostats, the thermostat bulb must be inserted in the groove between the plate and the bulb shield assembly. This can be accomplished with the griddle front raised and supported by the griddle prop, located on the underside of the griddle plate. It is important for accurate temperature control that the bulb be located inside the groove. Tighten the four pal nuts securing the bulb shield assembly to the griddle plate.

Clearances

Minimum Installation Clearances To Adjacent Combustible Walls And Type Of Floor Or Base			
Description	**Model Or Series**	**Sides & Back**	**Type Of Floor Or Base**
Hot Plate	G24-15H	6" (152mm)	Non Combustible or Combustible with 2" (51 mm) Legs
Griddle	G24 Series (HI-LO)	6" (152mm)	
Griddle	G24 Series (Thermostat)	6" (152mm)	
Stock Pot Range	G20-SP	6" (152mm)	Combustible
Stock Pot Range	G20-SPH	6" (152mm)	

Gas Connections

The importance of proper installation of commercial gas cooking equipment cannot be overstressed. Proper performance of the equipment is dependent, in great part, on the compliance of the installation with the manufacturer's specifications. In addition compliance with the National Fuel Gas code ANSI Z 223.1-1988/NFPA and/or Local Code is required to assure safe and efficient operation.

In Canada, the installation and connection must comply with CAN/CGA – B149 Installation codes and local codes where applicable.

All burner adjustments and setting shall be made by a qualified gas technician.

1. The correct type of gas for which the unit was manufacture is noted on the rating plate, and this type of gas must be used.
2. The required manifold gas pressure for normal operation is 7" water column for use on Natural gas and 11" water column for use on Propane gas, unless specified differently on the rating plate.
3. Have a qualified gas technician check the gas pressure to make certain that existing gas facilities (meter, piping, etc.) will deliver the BTU's of gas required at the unit with no more than 1/2" water column pressure drop. When checking pressure, be certain that all the equipment on same gas line is turned to the "ON" position.
4. Make certain that new piping, joints and connections have been made in a clean manner and have been purged, so that the piping compound, chips, etc., will not clog pilots valves, and / or controls. Use pipe joint sealant that is CGA approved for use with liquefied petroleum gas.
5. WARNING: Check gas connections for leaks, using soap solution or similar means. DO NOT CHECK WITH AN OPEN FLAME.

The appliance and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at pressures in excess of 1/2 PSIG (3.45 KP2).

The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less then 1/2 PSIG (3.45 KP2)

Inlet Manifold Size

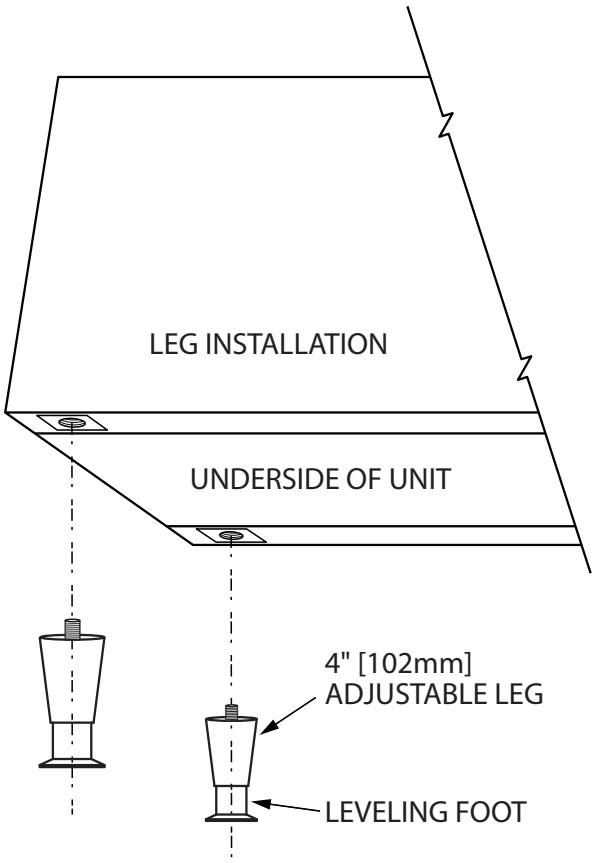
The inlet manifold size for connection to main gas supply is as follows:

MODEL NUMBER	MANIFOLD INLET SIZE
G24-15H	3/4" N.P.T.
G24-24G, G-24GTHX, G24-36G & G24-36GTHX	3/4" N.P.T.
G24-48G, G24-48GTHX, G24-60G, G24-60GTHX, G24-72G & G24-72GTHX	1" N.P.T.
G20-SP & G20-5PH	3/4" N.P.T.

Leg Installation

G24 Series

Your new appliance has been supplied with four 4"(102mm) adjustable legs. These legs are threaded into holes on the bottom. Once the legs are installed turn the leveling foot at the bottom of the leg.



Level the appliance by adjustment of leveling bolts or legs. Use a spirit level and check for level four ways; across front and back, then down left and right edges. Level any adjacent units to the first. A griddle may not rest evenly on the appliance body if it is not properly leveled.

Installation of Banking Plates

G24 Series

All units may be installed independently or banked with other G24 or E24 Series equipment. To ensure a matching and permanent fit between units, a front banking plate is supplied with each unit. If 2" (51 mm) legs are supplied with nit, discard leveling bolts and replace with 2" (51 mm) legs.

1. Level each unit by adjusting leveling bolts or legs. Use a spirit level and level unit four ways; across front and back and down left and right edges. Level all other units to the first unit, securing each unit to the adjacent unit.

   NOTE: Griddles may not rest evenly on the unit body, if units are not leveled.

2. Remove upper front panel (if not already removed) by removing the thumb screws on each side of the panel.

3. Place the banking plate in position, over the two bolts located in the main sides below the panel mounting brackets.

   NOTE: Install recessed (stepped) centre portion of banking plate tight to the main sides of the units being banked. Secure in place with two hex nuts supplied.

4. Replace and secure upper front panels.

5. Connect gas supply line using either rear or bottom inlet, as desired. A readily accessible approved type of hand valve should be installed on each supply line. Test For Leaks.

Installing Equipment on Counter Stands

CS24 Series Stands

1. Assemble and level counter stand as illustrated in the instructions found in the counter stand carton.

2. Remove and discard leveling bolts on unit to be installed on the counter stand.

3. Remove only the side, front and rear sheet metal screws in the main bottom of units to be placed on the outer sides of the stand.

4. Place units in desired position on the counter stand, securing the first unit with sheet metal screws removed in paragraph 3, by inserting the sheet metal screws through the 9/32 inch (7 mm) diameter holes in stand, into the holes from which the sheet metal screws were removed.

5. Connect banking plates as described in G24 Series Installation Of Banking Plates.

6. Secure last unit to the counter stand with sheet metal screws removed in paragraph 3. Insert sheet metal screws through the 9/32 inch (7 mm) diameter holes in stand, into the holes from which the sheet metal screws were removed.

Hot Plate – Model G24-15H

Pilot Burner Adjustment

1. Remove ring grates and top grate, if not already removed.
2. Adjust the pilot valve, located on the manifold between the two burner valves, to a yellow flame 1/2 inch (13 mm) long (This adjustment can be made through the opening in the upper front panel, around the rear burner valve.)
3. Replace ring grates and top grate.

To Operate Main Burner

1. Hi-speed non-clog burners light automatically from the pilot.
2. Turn left valve full "ON" to light front burner. Turn right valve full "ON" to light rear burner.

G24 Griddles

Lighting & Pilot Burner Adjustment

Each griddle burner is equipped with a pilot.

For the HI-LO valve operated model, the pilot adjusting valve burner pilot is located on the manifold to the right of each griddle valve. Open the pilot valve with a screwdriver and light the pilot with a match.

For the griddle equipped with thermostats (GTHX) the pilot is located to the left of the ON-OFF valve. Open the pilot valve with a screwdriver and light the pilot with a match.

Pilots flames must be 3/4 inch (19mm) long .

Hi-Lo Valve Adjustment

Griddles equipped with Hi-Lo valves require a low flame setting. To adjust, proceed as follows:

1. Burner must be cold.
2. Be sure pilot flames are lit and adjusted.
3. Turn dial to "LO" position, then remove dial.
4. With a screwdriver, turn the small adjusting screw inside the valve stem and adjust to obtain the low cooking temperature desired, maintaining a stable flame covering the entire burner (minimum 3/16 inch (5 mm) long flame)).
5. Replace dial and turn to "OFF" position.

Calibration Instructions

1. Use a test instrument with a special disc type thermocouple or a reliable surface type pyrometer. Note: a drop of oil on the face of the disc will provide better contact with the plate.
2. Set all griddle thermostats to 350°F. In order to allow the griddle temperature to stabilize, the thermostats must be allowed to cycle twice before taking a test reading.
3. Check the griddle temperature when the thermostat just cycles "OFF" by placing the thermocouple firmly on the griddle surface directly above the sensing bulb of the thermostat. The reading should be between 335°F and 365°F. If the reading is outside of these limits, calibrate as follows:
4. Carefully remove the dial, not disturbing the shaft position.
5. Hold the shaft steady and with a small flat screw driver turn the calibration screw located inside the shaft clockwise to decrease temperature or anti-clockwise to increase temperature. Note: Each 1/4 turn of the screw will create a change of approximately 25°F.
6. Replace the thermostat dial and repeat steps 1 through 3 to verify that a correct adjustment has been made.

G20-SP and G20-SPH Stock Pot Range

Pilot Burner Adjustment

G20-SP Stock Pot Range

1. The pilot adjusting valve is located on the manifold.
2. With valve panel in place, the pilot can be adjusted with a long thin screwdriver to obtain a 7/16 inch (11 mm) long flame. (This adjustment can be made through the small hole located on the valve panel.)

G20-SPH Stock Pot Range

This stock pot range is equipped with an automatic safety pilot system. Should the pilot go out, the main burner gas supply is automatically shut off. To light and adjust the pilot:

1. Remove the valve panel if not already removed.
2. Depress the red button of the automatic pilot valve and light pilot.
3. Hold red button depressed for one minute after pilot has been ignited.
4. Adjust pilot flame to a 7/16 inch (11 mm) long flame.
5. If pilot does not continue to burn after releasing button, repeat above procedure or …
6. Have a qualified serviceman check the system. Do not allow anyone else to attempt repairs.
7. Once the pilot is lit it is not necessary to repeat lighting procedure, unless the pilot is extinguished for any reason.

Hi-Med-Lo Valves

The G20-SP and G20-SPH stock pot ranges are equipped with Hi-Med-Lo valves. No adjustment is necessary.

A pressure tap is supplied with the unit and it is installed on the manifold, downstream of the main valve. The gas pressure must be checked when the unit is installed, to ensure that the unit gas pressure is the same as specified on the rating plate. If necessary, pressure adjustments, must be made at the pressure regulator.

Lighting Standing Pilots - All Models

These units are not designed to be disconnected from their gas connections and re-installed on a regular basis. Quick connect gas lines should not be used. Once the gas appliance has been installed by a licensed gas trades-person all connections, pilot lights and controls have been inspected for proper operation. All gas appliances that use standing pilot systems are generally assumed to be operating with the pilot on continuously. The units should not be restarted except in the event of a gas service interruption to the facility.

If a pilot flame does go out, here are the basic steps to check before you re-light the pilot:

1. Check to see that all gas lines are in place and secured and that there is no accumulation of gas inside the unit.
2. Check to make sure that the main shut off valve is in the off position.
3. Turn the thermostat to the off position. (If applicable)
4. Turn on or open the main shut off valve to the appliance.
5. Depending on the appliance type:

   Lower the front black enamel or Stainless Steel panel to the unit and immediately depress the red button, which is the piezo to ignite the pilot.

   Or.

   Remove the front valve panel and light the pilot with a lighted taper, through pilot viewing hole.
6. The pilot should ignite within a few attempts. You will be able to see the pilot flame through the observation hole in the stainless steel front panel.
7. If you do not have a pilot flame established fairly quickly and begin to smell gas, shut off the main valve and wait five minutes to let the gas build-up escape.
8. Only once the pilot flame has been established should you turn on the burner control. When the burner control is on it allows gas flow to the burner. If there is no pilot flame it will allow gas to build up and cause possible delayed ignition, which could result in an explosion.

FLAME SIZE CHART – ALL MODELS

The correct air and/or gas adjustment has been made when a stable blue inner cone is obtained.

(Refer to chart for flame size.)

MODEL OR SERIES	DESCRIPTION	PILOT FLAME LENGTH	BURNER FLAME LENGTH - NORMAL PRESSURE - VALVE OR THERMOSTAT FULL OPEN
G24 Series	Griddle	3/4" (19 mm)	5/8" (16 mm)
G20-SP & G20-SPH	Stock Pot Range	7/16" (11 mm)	3/8" (10 mm)

CLEANING AND MAINTENANCE

NOTE: Any maintenance or service involving disassembly of components should be made by a qualified service technician. Also, ensure gas supply to the appliance is shut off.

You have purchased the finest commercial cooking equipment available anywhere. Like any other fine precision built piece of equipment, it should be given regular care and maintenance.

Periodical inspections by your dealer or qualified service agency are recommended to check temperatures, adjustments and ensure moving parts are operative. Whenever possible, avoid overheating idle equipment as this is the primary cause for increased service costs.

When corresponding with the factory or your equipment dealer regarding service problems or replacement parts, be sure to refer to the particular unit by the correct model number (including prefix and suffix letters and numbers) and the serial or code number. The rating plate affixed to the unit contains this information.

"Regular Maintenance Ensures Peak Performance."

Exterior

Black baked enamel (offered only on older models) – Allow the equipment to cool after use and was all grease deposits from the exterior with a hot mild detergent or soap solution. Dry thoroughly. DO NOT USE ABRASIVES.

Brushed chrome or brushed nickel – Wash when cool with a hot mild detergent or soap solution. DO NOT USE ABRASIVES.

Stainless steel – Normal soil may be removed with a detergent or soap solution applied with a cloth.

To remove grease that has baked on, apply cleanser to a damp cloth or sponge. Rub the cleanser on the metal in the direction of the polished lines of the metal. NEVER RUB IN A CIRUCLAR MOTION. Soil and burnt deposits that do not respond can usually be removed by rubbing the surface with Scotch-Brite scouring pads or stainless scouring pads. DO NOT USE ORDINARY STEEL WOOL.

Heat tint can be removed by a vigorous scouring in the direction of the polish lines using Scotch-Brite scouring pads or stainless scouring pad in combination with powdered cleanser.

Top Sections

Griddle Top

Seasoning – Before being used for the first time, all griddle surfaces must be seasoned. Was the griddle with a hot detergent or soap solution, rinse and dry thoroughly. Set the Griddle heat to the lowest possible temperature for 30 minutes. Apply a thin film of cooking oil. Allow the oil to remain on the griddle for 5 minutes and then wipe off. Rest the heat to medium temperature and apply a second film of oil. Wipe off excess after 5 minutes. Rest the heat to the cooking temperature and apply a final film of oil, wiping off excess after 3 minutes. The griddle is now seasoned and ready for use. The griddle may be re-seasoned at any time by cleaning thoroughly and following the seasoning procedure.

Cleaning. – Griddle plates should be wiped daily while still warm. Remove carbonized grease or food with a spatula. When necessary, clean the griddle surface thoroughly using a fine griddle brick or a liquid griddle cleaner (available from your kitchen equipment dealer.). Polish the griddle surface to a bright finish. Wash the griddle surface, rinse and dry thoroughly. Re-season the griddle.

Operating Suggestions

1. Avoid overheating the griddle as this causes sticking and grease carbonization resulting in a hard to clean surface.
2. Do not hit spatula on griddle plate as this will nick the surface
3. Clean the grease tray often to eliminate spillovers.

Open Top

Porcelain Tops & Grates – Top grates should be washed daily with a hot detergent or soap solution and dried thoroughly.

Drop Pans – Should be emptied and washed daily

Operating Suggestions

1. Avoid the use of oversized pots.
2. Avoid spillovers
3. Covered pots will boil faster

Stock Pot Ranges

Cast Iron Top – When cast iron tops (which are covered in grease) arrive at the end users, the following seasoning and care is recommended.

1. Wash the top grates with hot mild detergent or soap solution. Dry thoroughly, rub with vegetable oil on all exposed surfaces in the direction of the grain.
2. Soiled and burnt deposits can be removed with a wire brush. Difficult to remove burnt deposit can usually be removed using an oven cleaner. Wash, dry thoroughly, then rub with vegetable oil.
3. Continuing this procedure will prohibit the development of rust and will eventually form a non-stick surface, with the caramelization of oil on the cast iron top grates.

Cleaning – Use a hot mild detergent or soap solution to clean the exterior daily. Dry thoroughly.

GARLAND
1177 KAMATO ROAD, MISSISSAUGA, ONTARIO, CANADA, L4W1X4

888-442-7526
WWW.GARLAND-GROUP.COM

Every new piece of Manitowoc Foodservice equipment comes with KitchenCare™ and you choose the level of service that meets your operational needs from one restaurant to multiple locations.

StarCare – Warranty & lifetime service, certified OEM parts, global parts inventory, performance audited
ExtraCare — CareCode, 24/7 Support, online/mobile product information
LifeCare – Install & equipment orientation, planned maintenance, KitchenConnect™, MenuConnect
Talk with KitchenCare™ • 1-844-724-CARE • www.mtwkitchencare.com

Manitowoc KitchenCare™

To learn how Manitowoc Foodservice and its leading brands can equip you, visit our global web site at www.manitowocfoodservice.com, then discover the regional or local resources available to you.

Manitowoc

©2014 Manitowoc Foodservice except where explicitly stated otherwise. All rights reserved. Continuing product improvement may necessitate change of specifications without notice.

GARLAND
1177 KAMATO ROAD, MISSISSAUGA, ONTARIO, CANADA, L4W1X4

888-442-7526
WWW.GARLAND-GROUP.COM

Every new piece of Manitowoc Foodservice equipment comes with KitchenCare™ and you choose the level of service that meets your operational needs from one restaurant to multiple locations.

StarCare – Warranty & lifetime service, certified OEM parts, global parts inventory, performance audited
ExtraCare — CareCode, 24/7 Support, online/mobile product information
LifeCare – Install & equipment orientation, planned maintenance, KitchenConnect™, MenuConnect
Talk with KitchenCare™ • 1-844-724-CARE • www.mtwkitchencare.com

Manitowoc KitchenCare™

To learn how Manitowoc Foodservice and its leading brands can equip you, visit our global web site at www.manitowocfoodservice.com, then discover the regional or local resources available to you.

Manitowoc

©2014 Manitowoc Foodservice except where explicitly stated otherwise. All rights reserved. Continuing product improvement may necessitate change of specifications without notice.

température moyenne et appliquez une deuxième couche d'huile. Laissez reposer 5 minutes et essuyez le surplus d'huile. Réglez à nouveau la chaleur à la température de cuisson et appliquez une dernière couche d'huile. Laizzez reposer 3 minutes et enlevez le surplus d'huile. La plaque est maintenant conditionnée et prête à être inutilisée. Elle peut être conditionnée à nouveau en aucun temps en la nettoyant à fond et en suivant les instructions précédentes.

Nettoyage – Les plaques à frire doivent être essuyées quotidiennement pendant qu'elles sont encore chaudes. Enlevez les aliments et la graisse carbonisés avec une spatule. Lorsque nécessaire bien nottoyer la surface en utilisant une pierre ou un nettoyeur liquide spécial (disponible chez votre vendeur d'équipement de cuisine). Polir la surface à un fini brillant. Lavez la surface de las plaque, rincez et asséchez bien. Conditionnez à nouveau.

Suggestions Au Mode D'Emploi

1. Afin d'éviter las carbonisation des graisses, ne pas surchauffer la plaque à frire.

2 Evitez de frapper las spatule sure las plaque, ce qui effriterait la surface.

3 Nettoyez le tiroir à graisse afin d'éliminer les débordements

Feux Overts

Surface De Cuisson En Porcelaine - La surface de cuisson devrait être nettoyée quotidiennement avec un détergent chaud ou une solution savonneuse et asséchée complètement.

Lèchefrites – Devraient être vidées et lavées quotidiennement.

Suggestions Au Mode D'emploi

1. Evitez l'usage de chaudrons demesurés.

2. Evitez les débordements.

3. Des chaudrons couvents bouilleront plus rapidement.

Pot-Au-Feu

Surface De Cuisson En Fonte – Les appareils sont livres aux consommateurs avec la surface de coiccon en fonte recouverte de graisse et elle doit être nettoyée comme suite :

1. Laver las surface de cuisson avec un détergent doux et chaud ou une solution savoneuse. Assécher complètement. Avec de l'huile végétale, frotter toutes les surface exposées, toujours dans le sens du grain.

2. Les dépots de saleté brûlée peuvent être enlevés avec une brosse métallique. Les dépots brûlés difficiles à l'aide d'un nettoyeur pour fours. Laver, assécher complètement et ensuite frotter avec de l'huile végétale.

3. Le prolongement de cette procédure empêchera le développement de la rouille et éventuellement donnera une surface antiadhésive, avec la caramélisation de l'huile sur las surface de cuisson.

Nettoyage – Pour un nettoyage quotidien sur la surface extérieure, utiliser un détergent doux et chaud ou solution savonnesue. Assécher complètement.

TABLEAU DES TAILLES DE FLAMME – TOUS LES MODÈLES

Le réglage d'air et/ou de gaz est correct quand on obtient un cône intérieur bleu stable..

(Se reporter au tableau pour la taille de flamme.)

MODÈLE OU SÉRIE	DESCRIPTION	LONGUEUR DE FLAMME DE VEILLEUSEH	LONGUEUR DE FLAMME DE BRÛLEUR – PRESSION NORMALE – ROBINET OU THERMOSTAT OUVERT AU MAX.
G24 Série	Gril	3/4 po (19 mm)	5/8 po (16 mm)
G20-SP & G20-SPH	Cuisinière à marmite	7/16 po (11 mm)	3/8 po (10 mm)

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NOTA : Tout entretien ou réparation impliquant le démontage de composants devra être effectué par un technicien d'entretien qualifié. Vérifier également que l'alimentation en gaz de l'appareil est coupée.

Vous avez acheté le meilleur équipement commercial de cuisson au monde. Comme tout autre équipement fabriqué avec précision, il devra être nettoyé et entretenu de façon régulière.

Des inspections périodiques par le concessionnaire ou une agence d'entretien qualifiée sont recommandées pour vérifier les températures, les réglages et s'assurer que les pièces mobiles fonctionnement correctement. Si possible, éviter de surchauffer l'équipement inutilisé, car cela représente la principale cause de coûts d'entretien.

Pour correspondre avec l'usine ou votre concessionnaire en équipement concernant des problèmes de service ou des pièces de rechange, bien faire référence à l'appareil avec le numéro de modèle correct (comprenant les lettres et chiffres du préfixe et du suffixe) et le numéro de série ou de code. La plaque signalétique fixée à l'appareil contient ces renseignements.

"Un entretien régulier assure des performances optimales."

Extérieur

Émail Cuit Noir – Laissez refroidir l'appareil et nettoyez les parois avec une solution savonneuse ou un détergent doux. Essuyez bien. NE PAS EMPLOYER D' ABRASIFS**.**

Fini Chrome Ou Nickel – Même procédure que ci-haut mentionné. NE PAS EMPLOYER D' ABRASIFS.

Acier inoxydable – Les salissures normales peuvent être éliminées avec une solution de détergent ou de savon appliquée avec un chiffon.

Pour éliminer la graisse cuite, appliquer du produit de nettoyage sur un chiffon humide ou une éponge et faire couler le produit sur le métal. NE JAMAIS FROTTER AVEC UN MOUVEMENT CIRCULAIRE. La saleté et les dépôts brûlés qui ne se détachent pas ainsi peuvent habituellement être éliminés en frottant la surface avec des tampons à récurer Scotch-Brite ou des tampons à récurer pour acier inoxydable. NE PAS UTILISER DE LAINE D'ACIER ORDINAIRE.

Tourte décoloration causée par la chaleur peut être enlevée en frottant vigoureusement dans la direction del las texture du métal avec un tampon Scotch-Brite ou un tampon d' ACIER. Si le procédé mentionne n' est pas suffisant, vous aurez recours à un nettoyeur spécial.

Surfaces De Cuisson

Plaques À Frire

Conditionnement – Toutes les surfaces des plaques à frire doivent être conditionnées avant d' être utilisées. Lavez las plaque à frire en utilisant une solution chaude savonneuse out un détergent, rincez et asséchez bien. Réglez la chaleur de las plaque à frire 30 minutes à la plus basse température. Appliquez une mince couche d'huile de cuisson. Laissez l'huile 5 minutes et essuyez. Réglez à nouveau à la

Cuisinière À Marmite G20-SP et G20-SPH

Réglage des veilleuses

Cuisinière à marmite G20-SP

1. Le robinet de réglage de veilleuse est situé sur le collecteur.

2. Le panneau des robinets en place, il est possible de régler la veilleuse avec un long tournevis fin pour obtenir une flamme d'une longueur de 7/16 po (11 mm). (On peut effectuer ce réglage par le petit trou situé sur le panneau des robinets.)

Cuisinière à marmite G20-SPH

Cette cuisinière à marmite est dotée d'un système automatique de veilleuse de sécurité. Si la veilleuse s'éteint, l'alimentation en gaz du brûleur principal est coupée automatiquement. Pour allumer et régler la veilleuse :

1. Retirer le panneau des robinets si cela n'est pas déjà fait.

2. Appuyer sur le bouton rouge du robinet automatique de veilleuse et allumer la veilleuse.

3. Maintenir enfoncé le bouton rouge pendant une minute une fois la veilleuse allumée.

4. Régler la flamme de veilleuse à une longueur de 716 po (11 mm).

5. Si la veilleuse s'éteint quand on relâche le bouton, recommencer la procédure ou.

6. Demander à un technicien qualifié de vérifier le système. Ne laisser personne d'autre essayer d'effectuer des réparations.

7. Une fois la veilleuse allumée, il n'est pas nécessaire de recommencer la procédure d'allumage, sauf si la veilleuse est éteinte pour une raison quelconque.

Robinets Hi-Med-Lo

Les cuisinières à marmite G20-SP et G20-SPH sont dotées de robinets à trois réglages Hi-Med-Lo. Aucun réglage n'est nécessaire.

Une prise de pression est livrée avec l'appareil et est montée sur le collecteur, en aval du robinet principal. Il est nécessaire de vérifier la pression du gaz quand l'appareil est installé, pour s'assurer que la pression d'alimentation de l'appareil est identique à celle indiquée sur la plaque signalétique. Si nécessaire, les réglages de pression doivent être effectués au régulateur de pression.

Allumage Des Veilleuses Permanentes

Ces appareils ne sont pas conçus pour être débranchés de la conduite de gaz et être rebranchés de façon régulière. On ne devra pas utiliser de conduites à raccord rapide. Une fois que l'appareil à gaz a été installé par un professionnel licencié, le fonctionnement correct des branchements, veilleuses et commandes doit être vérifié. On suppose généralement que tous les appareils à gaz qui utilisent des systèmes de veilleuses permanentes fonctionnant de façon continue avec les veilleuses allumées. Les appareils ne devraient pas être rallumés, sauf en cas de coupure de gaz dans les installations.

Si la veilleuse s'éteint, vérifiez ce qui suit avant de rallumer la veilleuse :

1. Vérifiez que toutes les conduites de gaz sont en place et bien fixées et qu'il n'y a pas d'accumulation de gaz à l'intérieur de l'appareil.

2. Vérifiez que le robinet d'arrêt principal est en position fermée.

3. Tournez le thermostat en position d'arrêt. (Le cas échéant).

4. Ouvrez le robinet d'arrêt de l'appareil.

5. Selon le type d'appareil :

   Abaissez le panneau avant émaillé noir de l'appareil et appuyez immédiatement sur le bouton rouge, correspondant à l'allumeur piézoélectrique de la veilleuse.

   Ou

   Retirez le panneau avant des robinets et allumez la veilleuse avec une mèche allumée, à travers le trou d'observation de la veilleuse.

6. La veilleuse devrait s'allumer au bout de quelques essais. Vous pourrez voir la flamme de la veilleuse par le trou d'observation dans le panneau avant en acier inoxydable.

7. Si la flamme de la veilleuse ne s'allume pas rapidement et que vous sentez une odeur de gaz, fermez le robinet principal et attendez cinq minutes pour que le gaz accumulé se dissipe.

8. Une fois la flamme de la veilleuse allumée, ouvrez le robinet du gril ou le thermostat. Quand le robinet du gril ou le thermostat est ouvert, le gaz peut atteindre le brûleur. Si la veilleuse n'est pas allumée, le gaz s'accumule et un allumage retardé pourrait causer une explosion.

socle, puis dans les trous où se trouvaient auparavant les vis Parker.

5. Connecter les plaques d'union comme décrit dans la section Installation des plaques d'union Série G24.

6. Fixer le dernier appareil sur le socle de plan de travail avec les vis Parker retirées au paragraphe 3. Insérer les vis Parker dans les trous de diamètre 9/32 po (7 mm) dans le socle, puis dans les trous où se trouvaient auparavant les vis Parker.

laque Chauffante – Modèle G24-15H

Réglage des veilleuses

1. Retirer les grilles annulaires et la grille supérieure, si cela n'a pas encore été fait.

2. Régler le robinet de veilleuse, situé sur le collecteur entre les deux robinets de brûleurs, pour obtenir une flamme jaune d'une longueur de 1/2 pouce (13 mm). (Ce réglage peut être effectué à travers l'ouverture du panneau supérieur avant, autour du robinet de brûleur arrière.)

3. Remettre en place les grilles annulaires et la grille supérieure.

Pour utiliser le brûleur principal

1. Les brûleurs haute vitesse anticolmatage s'allument automatiquement à partir de la veilleuse.

2. Tourner complètement sur « ON » le robinet de gauche pour allumer le brûleur avant. Tourner complètement sur « ON » le robinet de droite pour allumer le brûleur arrière.

Grils G24

Allumage et réglage des veilleuses

Chaque brûleur du gril est doté d'une veilleuse.

Pour le modèle avec robinets HI-LO, le robinet de réglage de veilleuse est situé sur le collecteur à droite de chaque robinet de gril. Ouvrir le robinet de veilleuse avec un tournevis et allumer la veilleuse avec une allumette.

Pour le modèle doté de thermostats (GTHX), la veilleuse est située à gauche du robinet ON-OFF. Ouvrir le robinet de la veilleuse avec un tournevis et allumer la veilleuse avec une allumette.

Les flammes des veilleuses doivent avoir une longueur de 3/4 po (19 mm).

Réglage Des Robinets Hi-Lo

Les grils dotés de robinets Hi-Lo ont besoin d'un réglage de flamme basse. Pour effectuer ce réglage, procéder comme suit :

1. Le brûleur doit être froid.

2. S'assurer que les veilleuses sont allumées et réglées.

3. Tourner le cadran en position « LO » et retirer le cadran.

4. Avec un tournevis, tourner la petite vis de réglage à l'intérieur de la tige du robinet et régler pour obtenir la température basse de cuisson souhaitée, maintenant une flamme stable couvrant tout le brûleur (flamme d'une longueur minimale de 3/16 po (5 mm)).

5. Remettre en place le cadran et le tourner en position « OFF ».

Instructions d'étalonnage

1. Utiliser un instrument d'essai avec un thermocouple spécial de type à disque ou un pyromètre fiable de type « surface ». Nota : une goutte d'huile sur la face du disque assurera un meilleur contact avec la plaque.

2. Régler tous les thermostats du gril à 350°F. Pour permettre à la température du gril de se stabiliser, on doit laisser les thermostats effectuer deux cycles allumage-extinction avec de prendre les mesures du test.

3. Vérifier la température du gril quand le thermostat vient juste de s'éteindre en appuyant fermement le thermocouple sur la surface du gril, directement au-dessus du bulbe thermostatique. Le thermocouple devrait indiquer une température comprise entre 335 et 365°F. Si la température est à l'extérieur de ces limites, étalonner de la façon suivante :

4. Retirer soigneusement le cadran, sans modifier la position de l'axe.

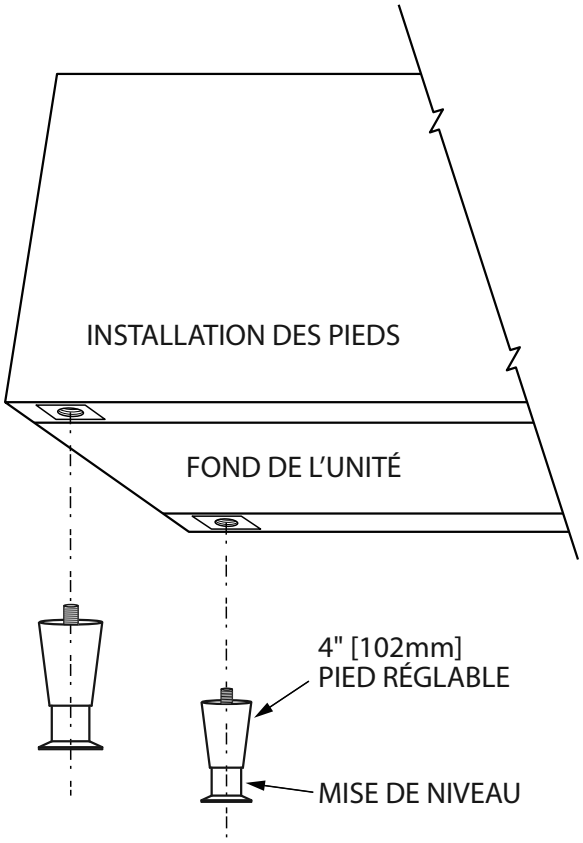
5. En immobilisant l'axe, tourner avec un petit tournevis plat la vis d'étalonnage à l'intérieur de l'axe dans le sens des aiguilles d'une montre pour diminuer la température ou dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour augmenter la température. Nota : Chaque 1/4 de tour de la vis modifie la température d'environ 25°F.

6. Remettre en place le cadran du thermostat et répéter les étapes 1 à 3 pour vérifier que le réglage est correct.

Installation Des Pieds

Série G24

Votre nouvel appareil a été livré avec quatre pieds réglables de 4 po (102 mm). Ces pieds sont vissés dans les trous sous l'appareil. Une fois les pieds installés, tourner le boulon de mise de niveau en bas du pied.



Mettre l'appareil de niveau en ajustant les boulons de mise à niveau ou les pieds. Utiliser un niveau à bulle et vérifier le niveau dans quatre directions : en travers à l'avant et à l'arrière et verticalement sur les bords de droite et de gauche. Mettre toutes les unités de niveau avec la première. Un gril risque de ne pas reposer uniformément sur l'appareil dans le cas où celui-ci n'est pas bien de niveau.

Installation Des Plaques D'union

Série G24

Toutes les unités peuvent être installées indépendamment ou en série avec d'autres équipements de séries G24 ou E24. Pour assurer une adaptation parfaite et permanente entre les appareils, une plaque d'union avant est fournie avec chaque appareil. Si les pieds de 2 po (51 mm) sont livrés avec l'unité, jeter les boulons de mise à niveau et les remplacer par les pieds.

1. Mettre chaque appareil de niveau en ajustant les boulons de mise à niveau ou les pieds. Utiliser un niveau à bulle et mettre l'appareil de niveau dans quatre directions : en travers à l'avant et à l'arrière et verticalement sur les bords de droite et de gauche. Mettre de niveau les autres appareils, par rapport au premier appareil, en fixant chaque appareil à l'appareil voisin.

   NOTA : Les grils peuvent ne pas reposer correctement, si les appareils ne sont pas de niveau.

2. Déposer le panneau avant supérieur (s'il n'a pas été déjà déposé) en retirant les vis à ailettes de chaque côté du panneau.

3. Mettre en place la plaque d'union sur les deux boulons situés sur les deux côtés principaux, sous les supports de montage du panneau.

   NOTA : Monter la partie centrale encastrée (étagée) de la plaque d'union serrée contre les côtés principaux des appareils montés en rangée. Fixer en place avec les deux écrous hexagonaux fournis.

4. Remettre en place et fixer les panneaux supérieurs avant.

5. Brancher la canalisation d'alimentation en gaz en utilisant au choix l'entrée arrière ou avant. Un robinet manuel facilement accessible et de type homologué devrait être installé sur chaque conduite d'alimentation. Vérifier la présence de fuites.

Installation De L'équipement Sur Les Socles De Plan De Travail

Socles série CS24

1. Assembler et mettre de niveau le socle de plan de travail comme indiqué dans les instructions se trouvant dans le carton du socle.

2. Retirer et jeter les boulons de mise à niveau des appareils devant être installés sur un socle de plan de travail.

3. Retirer seulement les vis Parker latérales, avant et arrière dans le fond principal des appareils à placer sur les côtés extérieurs du socle.

4. Placer les appareils dans la position souhaitée sur le socle de plan de travail, en fixant le premier appareil avec les vis Parker retirées au paragraphe 3 et en insérant les vis Parker dans les trous de diamètre 9/32 po (7 mm) dans le

Dégagements

Dégagements Minimum D'installation Par Rapport Aux Murs Combustibles Adjacents Et Type De Plancher Ou Base			
DESCRIPTION	**MODÈLE OU SÉRIE**	**CÔTÉ ET ARRIÈRE**	**TYPE DE PLANCHER OU BASE**
Plaque chauffante	G24-15H	6 po (152 mm)	Non Combustible Ou Combustible Avec Pieds De 2 Po (51 mm)
Gril	G24 Series (HI-LO)	6 po (152 mm)	
Gril	G24 Series (Thermostat)	6 po (152 mm)	
Cuisinière à marmite	G20-SP	6 po (152 mm)	Combustible
Cuisinière à marmite	G20-SPH	6 po (152 mm)	

Connexions Du Gaz

On n'insistera jamais assez sur l'importance d'une installation correcte d'un équipement commercial de cuisson à gaz. Le fonctionnement correct de l'équipement dépend, en grande partie, de la conformité de l'installation aux spécifications du fabricant. De plus, il est nécessaire de se conformer au National Fuel Gas code ANSI Z 223.1-1988/NFPA et/ou au code local pour assurer un fonctionnement sécuritaire et efficace.

Au Canada, l'installation et le branchement doivent être conformes aux codes d'installation CAN/CGA – B149 et aux codes locaux le cas échéant.

Tous les réglages des brûleurs doivent être faits par un technicien qualifié spécialiste des appareils à gaz.

1. Le type correct de gaz pour lequel l'appareil a été fabriqué est noté sur la plaque signalétique et il est nécessaire d'utiliser ce type de gaz.

2. La pression de gaz requise dans le collecteur pour une fonctionnement normal est de 7 po de colonne d'eau avec le gaz naturel et de 11 po de colonne d'eau pour le propane, sauf indication contraire sur la plaque signalétique.

3. Faire vérifier la pression du gaz par un technicien qualifié afin de s'assurer que les installations de gaz existantes (compteur, tuyauteries, etc.) fourniront les BTU dont l'appareil a besoin avec une chute de pression ne dépassant pas ½ po de colonne d'eau. Pour vérifier la pression, s'assurer que tout l'équipement branché sur la conduite de gaz est en position de fonctionnement.

4. S'assurer que les tuyauteries, joints et branchements neufs ont été exécutés proprement et ont été purgés de façon à ce que la graisse à filetage, les copeaux, etc. ne bouchent pas les robinets des veilleuses et/ou les commandes. Utiliser du produit d'étanchéité pour joint homologué par la CGA pour une utilisation avec le gaz de pétrole liquéfié.

5. AVERTISSEMENT : Vérifier les fuites de gaz sur les raccords avec une solution savonneuse ou des méthodes similaires. NE PAS VÉRIFIER AVEC UNE FLAMME NUE..

Cet appareil et son robinet d'arrêt du gaz individuel doivent être débranchés du système d'alimentation en gaz lors de tout essai de pression de ce système à des pressions dépassant 1/2 lb/po^2 (3,45 kPa).

Cet appareil doit être isolé du système d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt individuel lors de tout essai de pression du système d'alimentation en gaz à des pressions d'essai supérieures ou égales à 1/2 lb/po^2 (3,45 kPa).

Dimension Du Collecteur D'entrée

La dimension du collecteur d'entrée pour le branchement à l'alimentation principale en gaz est la suivante :

NUMÉRO DE MODÈLE	DIMENSION DU COLLECTEUR D'ENTRÉE
G24-15H	3/4 po NPT
G24-24G, G-24GTHX, G24-36G & G24-36GTHX	3/4 po NPT.
G24-48G, G24-48GTHX, G24-60G, G24-60GTHX, G24-72G & G24-72GTHX	1 po NPT
G20-SP & G20-5PH	3/4 po NPT

INTRODUCTION

Plaque Signalétique

Pour correspondre avec l'usine ou le centre de service agréé local concernant des problèmes de service ou des pièces de rechange, bien faire référence à l'appareil avec le numéro de modèle correct (comprenant les lettres et chiffres du préfixe et du suffixe) et le numéro de série de garantie. La plaque signalétique fixée à l'appareil contient ces informations.

On peut voir la plaque signalétique en retirant le panneau inférieur avant sur la série G22, le bac récepteur sur la série G24 ou le panneau des robinets sur la série G20.

Nous suggérons de faire faire l'installation, l'entretien et les réparations par une agence de service agrée locale figurant dans la manuel d'informations.

En cas de questions concernant l'installation, l'utilisation, l'entretien ou la réparation du produit, écrire ou communiquer avec le département de service des produits.

Ce produit doit être installé par du personnel professionnel tel que spécifié. Les produits Garland/U.S. Range ne sont pas agréés ni autorisés pour une utilisation personnelle ou résidentielle, mais sont destinés à des applications commerciales seulement. Garland / U.S. Range n'offre pas de services de réparation, garantie, entretien ou soutien de n'importe quelle sorte pour des applications autres que commerciales.

INSTALLATION

Informations Générales

1. Vérification des dommages : vérifier le carton ou la caisse pour déceler d'éventuels dommages subis pendant l'expédition. Après un déballage soigneux, vérifier la présence de dommages « cachés ». Signaler immédiatement tout dommage au transporteur.

2. Retirer avec précaution l'appareil du carton ou de la caisse. Retirer de l'appareil les fils d'attache des brûleurs et le matériel d'emballage. Sur les appareils en acier inoxydable et brossé, le matériau de protection couvrant l'acier inoxydable doit être retiré immédiatement après l'installation des appareils.

3. Retirer les panneaux des robinets, les grilles supérieures ou le bassin de friture et les ranger dans un endroit sûr pour qu'ils ne soient pas endommagés.

4. S'il est nécessaire de retirer la plaque de gril en acier sur les appareils dotés d'un thermostat de gril, le bulbe et le tube capillaire du thermostat de gril doivent d'abord être démontés de l'ensemble de protection du bulbe, situé à la partie inférieure de la plaque de gril. Pour cela, il est nécessaire de soulever l'avant du gril et de le soutenir avec la béquille de gril situé sous la plaque de gril. Desserrer les quatre écrous Pal fixant l'ensemble de protection du bulbe thermostatique à la plaque du gril et retirer le bulbe.

5. Quand une plaque de gril doit être installée sur des appareils dotés de thermostats de gril, le bulbe thermostatique doit être inséré dans la rainure entre la plaque et l'ensemble de protection du bulbe. Pour cela, il est nécessaire de soulever l'avant du gril et de le soutenir avec la béquille de gril situé sous la plaque de gril. Pour un contrôle précis de la température, il est important que le bulbe soit placé à l'intérieur de la rainure. Serrer les quatre écrous Pal fixant l'ensemble de protection du bulbe à la plaque de gril.

SPÉCIFICATIONS, GRILS SÉRIE G24

Données techniques des unités de plan de travail à gaz série G24

Tableau D'entrée Gaz Naturel & Propane				Capacités De Production Du Gril					
Modèle	Description	Commandes	BTU/H	Galettes De Viande Hachée 3 Oz. (85 g) 350° F (177°C)		Œufs Poêlés 300°f(149°C) Crêpes Dia 4 po (102 mm)		Bifteck Minute 4oz(112g) 350° F (177° C)	
				Par Charge	Par Heure	Par Charge	Par Heure	Par Charge	Par Heure
G24-24G	Gril 24 po (610 mm)	2 Robinet Hi-lo	66,500	33	165	27	540	27	135
G24-24GTHX		2 Thermostats	60,000						
G24-36G	Gril 36 po (914 mm)	3 Robinet Hi-lo	100,000	50	250	40	800	40	200
G24-36GTHX		3 Thermostats	90,000						
G24-18G	Gril 48 po (1219 mm)	4 Robinet Hi-lo	133,000	67	335	53	1060	53	265
G24-48GTHX		4 Thermostats	120,000						
G24-60G	Gril 60 po (1524 mm)	5 Robinet Hi-lo	166,500	83	415	67	1340	67	335
G24-60GTHX		5 Thermostats	150,000						
G24-72G	Gril 72 po (1829 mm)	6 Robinet Hi-lo	200,000	100	500	80	1600	80	400
G24-72GTHX		6 Thermostats	180,000						
G24-15H	Plaque chauffante	2 Robinets	29,000	Sans Objet					
G20-SP/SPH	20 Po (508mm) De Large Cuisinière À Marmite	1 Infinie Robinet	60,000						

Notes d'installation

Pression De Gaz Requise				Dégagements Par Rapport Aux Murs Combustibles : Po (mm)		
Pression De Fonctionnement du Approvisionnement		Pression De Fonctionnement du Collecteur		Côtés	Arrière	Base
Gaz Naturel	Propane	Gaz Naturel	Propane	6(152)	6(152)	Incombustible
7 po CE (17,5 mbars)	11 po CE (27,5 mbars)	4 po CE (10 mbars)	10 po CE (4 mbars)	**NOTA :** Les réductions de dégagement d'installation ne sont applicables que lorsque les codes locaux les autorisent.		
Nota : Utilisation avec du gaz naturel et du GPL seulement						

Les débits calorifiques s'appliquent à des installations de gaz naturel inférieures à 2000 pi (610 m) d'altitude au-dessus du niveau de la mer. Les débits calorifiques en BTU doivent être réduit en cas d'installation dans des altitudes élevées. Spécifier l'altitude d'installation du produit en si elle est supérieure à 2 000 pieds (610 m).

Socles en option série CS24

Socles de plancher : Socles robustes de conception ouverte avec pieds en tubes carrés soudés sans joints. Fini noir. Étagère de rangement fournie avec supports jusqu'à 36 po (1 914 mm) de large. Hauteur de travail de tous les appareils sur socles : 35 1/2 po (902 mm). Socles disponibles dans les largeurs suivantes : 15 po (381 mm), 24 po (610 mm), 30 po (762 mm), 36 po (914 mm), 48 po (1 219 mm), 60po (1 524 mm) et 72 po (1 829 mm). Exemple pour le gril G24-36G. Spécifier socle CS24-36

NOTA :
- Il existe de nombreux codes locaux, et il est de la responsabilité du propriétaire et de l'installateur de respecter ces codes.
- Garland se réserve le droit de modifier ou d'améliorer nos spécifications sans préavis.
- Ces appareils sont destinés à une utilisation commerciale par du personnel ayant acquis une formation professionnelle.

TABLE DES MATIÈRES

INFORMATIONS IMPORTANTES 2

SPÉCIFICATIONS, GRILS SÉRIE G24 4

Notes d'installation 4

INTRODUCTION 5

Plaque Signalétique 5

INSTALLATION 5

Informations Générales 5

Dégagements 6

Connexions Du Gaz 6

Dimension Du Collecteur D'entrée 6

Installation Des Pieds 7

Installation Des Plaques D'union 7

Installation De L'équipement Sur Les Socles De Plan De Travail 7

UTILISATION 8

Plaque Chauffante – Modèle G24-15H 8

Grils G24 8

Cuisinière À Marmite G20-SP et G20-SPH 8

Allumage Des Veilleuses Permanentes 9

TABLEAU DES TAILLES DE FLAMME – TOUS LES MODÈLES 10

ENTRETIEN ET NETTOYAGE 10

Extérieur 10

Surfaces De Cuisson 10

Plaques À Frire 10

Feux Overts 11

Pot-Au-Feu 11

INFORMATIONS IMPORTANTES

AVERTISSEMENT

Ce produit contient des produits chimiques reconnus par l'état de Californie comme causant le cancer et/ou des malformations congénitales ou d'autres problèmes de reproduction. L'installation et l'entretien de ce produit peut vous exposer aux poussières de laine de verre/fibres céramiques. L'inhalation de ces particules de laine de verre ou de fibres céramiques est reconnue par l'état de Californie comme causant le cancer. L'utilisation de ce produit peut vous exposer au monoxyde de carbone en cas de mauvais réglage. L'inhalation de monoxyde de carbone est reconnue par l'état de Californie comme pouvant causer des malformations congénitales ou d'autres problèmes reproductifs.

Maintenir les abords de l'appareil dégagés et ne pas y stocker de produits combustibles

POUR VOTRE SÉCURIT:

NE PAS STOCKER NI UTILISER D'ESSENCE OU D'AUTRES VAPEURS OU LIQUIDES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE APPAREIL

AVERTISSEMENT

UNE INSTALLATION, DES RÉGLAGES, DES MODIFICATIONS, DES RÉPARATIONS OU UN ENTRETIEN MAL FAITS PEUVENT CAUSER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLESSURES OU LA MORT. LIRE SOIGNEUSEMENT LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN AVANT D'INSTALLER OU DE RÉPARER L'ÉQUIPEMENT.

LIRE TOUTES LES SECTIONS DU PRÉSENT MANUEL ET LE CONSERVER POUR S'Y REPORTER ULTÉRIEUREMENT.

CE PRODUIT A ÉTÉ HOMOLOGUÉ EN TANT QU'ÉQUIPEMENT PROFESSIONNEL DE CUISSON ET DOIT ÊTRE INSTALLÉ PAR DU PERSONNEL PROFESSIONNEL TEL QUE SPÉCIFIÉ.

DANS L'ÉTAT DU MASSACHUSETTS, CE PRODUIT DOIT ÊTRE INSTALLÉ PAR UN PLOMBIER OU UN MONTEUR D'INSTALLATION AU GAZ. NUMÉRO D'AUTORISATION : G-1-07-05-28

Pour votre sécurité
Placer dans un endroit bien en vue les instructions à suivre en cas d'odeur de gaz détectée par l'utilisateur. Cette information peut être obtenue auprès du fournisseur de gaz local.

L'attention des utilisateurs est attirée sur le fait que l'entretien et les réparations doivent être effectués par un agent d'entretien autorisé par Garland utilisant des pièces de rechange d'origine Garland. Garland n'aura aucune obligation en ce qui concerne n'importe quel produit mal installé, réglé, utilisé ou qui n'aurait pas été entretenu conformément aux codes nationaux et locaux ou aux instructions d'installation fournies avec le produit ou n'importe quel produit dont le numéro de série aurait été mutilé, oblitéré ou supprimé ou qui aurait été modifié ou réparé avec des pièces non autorisées ou par des agents d'entretien non autorisés. Pour obtenir la liste des agents de service autorisés, consulter le site web de Garland à : http://www.garland-group.com. Les renseignements contenus dans le présent document (y compris la conception et les spécifications des pièces) peuvent être remplacés ou modifiés sans préavis.

ÉQUIPEMENT DE COMPTOIR À GAZ SÉRIE G24 ET CUISINIÈRES À MARMITE SÉRIE G20

Instructions D'installation et D'utilisation

This manual is updated as new information and models are released. Visit our website for the latest manual.

Model G20-SP
(stock pot not included)

Part #4519655 Rev.1 (01/30/15)